

つくってみませんか？

「すずめのとじまり」にでてくるまかないメニューを再現



<焼きうどん目玉焼きぞえ>

材料(4人分)

冷凍うどん	…	400g
豚こま肉	…	100g
酒 (肉にふっておく)	…	小さじ1
しょうが (みじん)	…	1/4片(2.5g)
にんにく (みじん)	…	1/2片(2.5g)
にんじん (短冊切り)	…	50g
たまねぎ(5mmスライス)	…	80g
キャベツ(ざく切り)	…	180g
ねぎ(斜め5mm)	…	50g
なると(横半分斜めスライス)	…	40g
干しいたけ(もどしてスライ)	…	2枚
油	…	大さじ1弱
○お好み焼きソース	…	75g
○オイスターソース	…	小さじ1
○こしょう	…	少々
かつお節	…	5g

作り方

- ① 冷凍うどんはパッケージどおりに解凍しておく。
- ② 油にしょうが、にんにくを入れて熱し、豚肉をいためる。
- ③ にんじん、たまねぎ、ねぎ、キャベツ、しいたけ、なるとを順に入れていためる。
- ④ めんを入れてほぐし、調味料を加えてまぜる。かつお節をふり、目玉焼きをのせてできあがり♪

